5
1 Grasmaand
1944

BIJ HET VERTREK VAN ONZE REDACTRICE

Kameraadske J. Jansen-Van Balen

Den kameraadskes van de N.S.V.O. en trouwen lezeressen van ons blad zal het bovenstaande wel vreemd in de ooren klinken. Toch is het zoo. Door omstandigheden is kamske Jansen-Van Balen genoodzaakt haar taak als redactrice van het N.S.V.O.Nieuws neer te leggen. Zij die haar wat meer van nabij kennen, weten wat dit zeggen wil. Wij zullen haar krachten missen en denken slechts aan Nederlandsch Vrouwenleven, dat onder haar leiding in zoo'n korten tijd zoo'n goede plaats innam.

Jammer is het, dat dit blad door vermindering van onze papiertoewijzing moest worden opgeheven, maar zooals kameraadske Jansen zelf in ons eerste N.S.V.O.-Nieuws hierover schreef: „Er zijn zoo van die dingen in het leven, waarin we ons moeten schikken." Dit zullen wij doen, ook nu onze redactrice van ons weggaat.

Mij werd verzocht haar taak over te nemen. Ik doe dit gaarne en ik zal trachten in denzelfden geest haar werk voort te zetten, daarbij een beroep doende op alle kameraadskes in het land, artikelen of vragen zonder schromen in te zenden.

U, kameraadske Jansen-Van Balen, wensch ik vanaf deze plaats veel goeds en ik hoop dat al bent U geen redactrice meer, wij toch van U, indien U hiervoor in de gelegenheid bent, zoo nu en dan eens iets in het N.S.V.O.Nieuws zullen lezen. Hou Zee!

C. F. GALJAARD-MECK

Het adres van de redactie en administratie van het N.S.V.O.-Nieuws is vanaf heden p/a C. F. Galjaard-Meck, Laplacestraat 31, Amsterdam (O); telef. 52322 tot nader aankondiging.

EXEMPLAREN NEDERLANDSCH VROUWENLEVEN.

•

Die kameraadskes, die ons een Meinummer of zelfs een heelen jaargang van Nederl. Vrouwenleven deden toekomen, onzen hartelijken dank.

N.S.V.O. nieuws
Verantw. redactrice: C. F. Galjaard-Meck
Redactie en adm.: Laplacestraat 31, Amsterdam O.
Tel. 52322, Postgiro 320886
Verschijnt tweemaal per maand

EVEN AANDACHT VOOR DISTRICT... 5 GELDERLAND

EERVOL ONTSLAG is verleend met ingang van 15 Lentemaand 1944 als Districtsleidster van Zeeland aan kamske R. G. Wiechman, stamboeknummer 107056.

BENOEMD met ingang van 15 Lentemaand 1944 tot secretaresse van de Leidster N.S.V.O. en Hoofd Correspondentie kamske R. G. Wiechman, stamboeknummer 107056.

KRING GELDERSCHE ACHTERHOEK. Onze Kring, wat oppervlakte betreft, de grootste van District Gelderland, telt 4 Onderkringen: Doetinchem, Terborg, Borculo en Winterswijk, waarin 15 Groepen zijn.
In de meest centraal gelegen Groepen worden geregeld vormings-middagen belegd, waar een spreekster een bepaald onderwerp behandelt. In alle Groepen komt men eens per week of om de 14 dagen bij elkaar, daar wordt dan versteld voor een gezin, waarvan de vrouw ziek is, of men vermaakt oud materiaal tot bruikbare kleedingstukken, die beschikbaar worden gesteld voor hen, die er het meest behoefte aan hebben. Anderen zijn druk bezig voor de Jaarmarkt die dezen zomer zal gehouden worden. Een vaste kern is bezig met het maken van touwtasschen, kinderspeelgoed, jurkjes en broekjes, enz. Natuurlijk is het niet gemakkelijk, voldoende materiaal te krijgen. Van de Graalgoederen kon iedere Groep slechts weinig krijgen en daarom is aan de fabrikanten in een der grootste Groepen gevraagd, lappen, waarin weeffouten zitten, af te staan voor het sociale werk der N.S.V.O., met het gevolg, dat 5 van de 6 fabrikanten toegezegd hebben een pakje samen te stellen, zoodat de kameraadskes daar voldoende werk aan hebben. Helaas is de opkomst door herhaaldelijk luchtalarm, slechte fietsbanden, geen bus of trein de laatste maanden minder goed dan het vorige jaar. In sommige Groepen kun je alleen komen per fiets en indien deze ontbreekt en er komt eens een spreekster dan halen wij haar af met een wagen; zij die in Zeddam waren kennen dat wel, want ook daar moeten wij wel eens de toevlucht nemen tot dien maatregel.
Toch werken wij door, in de vaste overtuiging, dat ook de N.S.V.O. in den Gelderschen Achterhoek door woord en daad meehelpt, de harten van onze volksgenooten te winnen voor het Nationaal-Socialisme.

Hou Zee!
A. A. SELLINK-UBBINK

LOCHEM. — Onze Groep kreeg bericht dat er 4 Sprokkelmaand 200 Duitsche vrouwen en kinderen uit de gebombardeerde steden zouden komen. De Burgemeester, een kameraad, en het gelukkige toeval wil dat onze Groepsvrouw zijn echtgenoote is, stelde zich natuurlijk met de N.S.V.O. in verbinding om hulp, na eerst de Evacuatie-commissie ingeschakeld te hebben en waar toen natuurlijk de N.S.V.O. eveneens deel van uitmaakte. De voorzitter en eenige kameraadskes hebben het voorbereidend werk gedaan. 47 huizen waren reeds eerder gevorderd en moesten toen ontruimd worden. Wij hebben eerst de huizen gecontroleerd en de families, die er nog inwoonden gewaarschuwd, dat zij vooral voldoende meubelen, kachels, bedden en linnengoed moesten achterlaten. Wij zeiden steeds tot hen, wilt U het huis zoo achterlaten, dat U er zelf ook wel in zoudt willen wonen als uw eigen huis gebombardeerd was. In ieder geval heeft het zoo'n gunstig resultaat gehad, dat alle huizen keurig afgeleverd werden. Eerst kwam het bericht, de vrouwen komen den 1sten, er was vooruit voor eten gezorgd voor den eersten dag. Den eersten dag zouden er in Lochem 700 personen eten, want de vrouwen die naar Borculo en Neede gingen, aten allen eerst in Lochem en werden dan met autobussen naar de nieuwe woonplaats gebracht. De aardappelen waren geschild, de erwten gekookt, de worst was klaar en daar kreeg de Burgemeester een telegram, dat zij pas den 4en zouden komen; hoe toen te handelen met de soep, alles was keurig geregeld en zoo verzorgd, dat niets verloren ging en men 4 Sprokkelmaand de nieuwe gasten kon ontvangen. Den 3en werden met de hulp van den Meisjes-Arbeidsdienst alle huizen goed gecontroleerd en wat nog schoon moest, even gedaan, wat maar in een paar huizen noodig was. Alle bedden werden opgemaakt. Den 4en was de geheele N.S.V.O. aangetreden, enkele sympathiseerende evacué's en de jongens en meisjes Jeugdstorm. De kameraden van de P.O., de W.A. en den N.V.D. allen hielpen, zoodat alles vlot verliep.
Aan het station waren eenige kameraden aanwezig om de zieken en kleine kinderen met de bagage naar den Schouwburg te brengen, waar eerst de gasten voor Borculo ėn Neede hun erwtensoep, door onze kameraadskes opgeschept, kregen. Het eerste moment, dat wij alle vrouwen en kinderen binnen zagen komen was een droevig gezicht, maar gelukkig waren alle kameraadskes vlot met hen bezig om hun te helpen en voor de kinderen te zorgen.
's Morgens hadden 47 kameraadskes elk een sleutel gekregen van één van de huizen, zij hebben daar de kachel aangemaakt, de kruidenierswaren, melk, boter en brood in ontvangst genomen en brandhout en kolen voor de kachel. Toen het eten afgeloopen was, zijn alle kameraadskes vlug naar de huizen gegaan om koffie te zetten en te verduisteren en tevens om dien avond op te treden als gastvrouw en behulpzaam te zijn met het naar bed brengen en baden van de kinderen. In den Schouwburg kregen de vrouwen hun rantsoenkaarten en werden meteen ingeschreven natuurlijk, als bewoonster van Lochem. Daarna brachten de kameraden en de Jeugdstorm hen met de bagage naar hun nieuwe woning. Nog 2 dagen zorgde de Gemeente voor een warmen maaltijd, die door onze vrouwen werd opgeschept. Zoo gauw als het wat zachter weer is, zal er een gezamenlijke werkmiddag gehouden worden, nu is dat onmogelijk, daar wij in ons vertrek zonder kolen zitten. Wij zullen hopen, dat veel er toe zal bijdragen om de banden onder de Hollandsche en Duitsche kameraadskes te versterken. Hou Zee!

Groepsleidster van Lochem

Deze maand is District 5 aan de beurt, om eens iets te vertellen over datgene, wat er zoo nu en dan in het District voorvalt. Misschien weet U iets grappigs, zeide de Hoofdopstelster van het N.S.V.O.-Nieuws. Helaas is dat nu niet mogelijk. Een ieder begrijpt, dat wij allen nog steeds onder den indruk zijn van het bombardement van Nijmegen en Arnhem op 22 Sprokkelmaand. Helaas was ik ziek en kon ik onmogelijk direct naar onze kameraadskes

toe om allen met raad en daad bij te staan in deze zoo moeilijke uren. De telefoon stond niet stil en van alle kanten kwamen vragen, hoe dit of dat te regelen. Nijmegen vooral is zwaar getroffen. Onze vrouwen waren direct ter plaatse om hulp te bieden, allen wilden aan den arbeid en de eerste 24 uren was de chaos bijna niet te overzien. Men staat plotseling voor problemen, die men nog nooit in het leven ontmoet heeft en die eischen dan een goede en vlugge oplossing, want het leed, dat in enkele oogenblikken over duizenden volksgenooten is gekomen, is met geen pen te beschrijven. Wij hebben daar ondervonden, dat, indien er een goede samenwerking is tusschen de Gemeente, Luchtbescherming, N.S.B., Jeugdstorm, W.A., SS, N.V.D., Technische Noodhulp en N.S.V.O. er ontzettend veel tot stand gebracht kan worden. Niemand was den 22sten meer dakloos, allen hadden een plaatsje gekregen en ieder wilde helpen. Eerst moest echter alles geregeld worden, en dan is de eerste vereischte, snel en goed te handelen, wat niet eenvoudig is. Wat moest de N.S.V.O. doen? Waar konden wij vrouwen het beste helpen? Het meest natuurlijke is, dat wij de verzorging op ons nemen van de vrouwen en kinderen en voor het eten, want het voorkomt veel ellende, indien men voor de getroffenen spoedig een warmen maaltijd heeft of een kop warme soep of koffie. De Burgemeester van Nijmegen bracht alle diensten onder in de H.B.S., dat bespaarde de getroffenen ontzettend veel geloop. Eerst kwam men bij de Afdeeling inlichtingen, en daar vertelde men, waar men voor het een en ander zich vervoegen moest. De getroffenen kregen schadekaarten, bonnen voor levensmiddelen, enfin alles wat er de eerste dagen noodig was en zoo verliep alles zoo vlot, als het onder de gegeven omstandigheden mogelijk was. Men hoorde de vreeselijkste verhalen en dan moet men de tanden op elkaar zetten en zeggen, wij moeten verder, het Leven eischt ons weer ten volle op, steeds moedig voorwaarts. De eerste berichten waren, dat het N.S.V.O.-huis geheel verloren was in Nijmegen, gelukkig viel het later nog mee, en zijn ze nu al bezig om het wederom bewoonbaar te maken, zoo goed als dat in oorlogstijden mogelijk is. Meubilair van de N.S.V.O. en van kameraad Godschalk, onze bewoner, is niets gered, gelukkig hoorde ik al spoedig, dat kameraad en kameraadske Godschalk gered waren, al het andere komt wel weer in orde, dat is maar bijzaak. Onze vrouwen waren druk met het smeren en beleggen van broodjes, opscheppen van eten en verzorgen van allen, want vergeet vooral nooit kameraadskes, dat het niet meevalt om alles, ja letterlijk alles kwijt te zijn en al zorgen wij dan nog zoo goed, het gemis van je huis en je eigen omgeving is niet te vergoeden, stel vooral hen dan gerust, help hen door de eerste moeilijke dagen heen, een vriendelijk woord kan een mensch zoo ontzettend veel goed doen. Er was ook uitreiking van eten in het Kringhuis van de N.S.B. en niemand kon iets bespeuren bij onze volksgenooten van eenigen tegenzin. Allen kwamen tot ons, het is zelfs wel zoo geweest, dat er menschen kwamen met kleeren bij de Kringleidster en tegen haar zeiden, ik geef het aan U af, dan weet ik, dat het in orde komt. Zulke gezegden hoorde men ook in Arnhem. Het deed goed te zien, dat in die moeilijke uren, de menschen allen hun diensten aanboden en niet vroegen is dat nu de N.V.D., die wij helpen, neen, onze volksgenooten hadden hulp noodig en toen vielen alle vooroordeelen weg. Men hielp. Het was zelfs zoo, dat er ruim voldoende krachten waren en men verschillende naar de Ziekenhuizen stuurde, misschien dat daar nog hulp noodig was. U begrijpt zelf wel, dat er bij zoo'n ramp dan handen tekort zijn, en ik kan U alleen aanraden kameraadskes, volgt een cursus in verbinden, Gezinsverpleging of E.H.B.O., want dan kunnen wij ook daar vermoedelijk helpen, die gewonden hebben zoo bitter snel hulp noodig. Verschillende van onze kameraden zijn uitgebombardeerd, anderen weer de familie zwaar getroffen, bij mijn eerste bezoek aan Nijmegen sprak ik 2 oudere kameraadskes, die alles kwijt waren, zij hadden nu een geleenden mantel, hoed en schoenen aan, het is voor ons niet in te denken hoe dat moet zijn en een ieder van ons kan het treffen en wij zullen helpen zooveel als maar mogelijk is. Toen ik in het Kringhuis kwam, zag ik daar reeds vele bekende gezichten, het meeste werk was toen reeds gedaan en enkele kameraadskes waren druk bezig om alles weer schoon en frisch te maken. Een groote Groep stond steeds op haar post, thuis den boel even vlug aan den kant en dan aan het werk, al het andere is dan immers onbelangrijk, dan is onze eerste plicht daar te zijn, waar onze hulp het dringendste noodig is. Eén van hen wil ik hier even noemen en wel kamske Brouwer, zij was onvermoeid, was zoo rustig, liep hier om te helpen en dan was zij plotseling weer ergens anders, zij was in die dagen de spil, waar alles om draaide. Ach zeide zij, wij zijn er zoo goed afgekomen, laten wij toch helpen wat maar even kan, om deze eerste moeilijke dagen voor de getroffenen eenigszins dragelijk te maken. De kameraadskes van Nijmegen en Arnhem-Zuid hebben zich dapper geweerd. Er waren natuurlijk wel teleurstellingen, want niet overal staan kameraden op de sleutelposten, maar wij werkten door en menigeen kwam bij ons om raad. Alles gaat in zulke dagen nu eenmaal niet van een leien dakje, wij deden echter de ondervinding op, dat de verschillende organisaties goed op elkaar ingesteld moeten zijn, dan kan men in korten tijd veel bereiken. Dat kan men natuurlijk niet bereiken in de dagen als er reeds een ramp gebeurd is, maar van te voren dient alles in kannen en kruiken te zijn, dan zijn er nog moeilijkheden voldoende om te overwinnen. Van harte juich ik het plan van onze L.L. toe, dat de Afdeeling Moederdienst en Hulp en Bijstand ons klaar willen maken om werkelijk paraat te zijn. Ik hoop, dat velen van ons zich zullen opgeven, daar het dringend noodig is hierin te helpen, dan kunnen wij met de daad toonen, dat wij ons onze plichten tegenover onze Volksgenooten ten volle bewust zijn. Het is te hopen, dat wij van verdere bomaanvallen verschoond blijven, maar zoolang deze oorlog duurt, moeten wij zorgen paraat te zijn. Een Jeugdstormer, die alle dagen meehielp met puinruimen en daardoor natuurlijk alles meemaakte, kwam thuis en zeide eerst niets, zachtjes aan kwam er eens iets los en op een goeden dag zeide hij: „Vader, ik ben nu geen kind meer, deze dagen heb ik zooveel meegemaakt, ik ben nu groot geworden", en ja, dat is zoo, deze dappere jongens hebben zich prachtig gehouden, niets was hen te veel. Vrouwen bedenk, dat als deze oorlog niet door ons gewonnen wordt, de toekomst van deze goede jeugd verloren is, daarvoor te strijden is werkelijk de moeite waard.

Uit het heele land

DOETINCHEM. — *Bijeenkomst op 29 Februari. Kamske Paule uit Winterswijk sprak hier over de afdeeling Hulp en Bijstand. Zij gaf een duidelijke uiteenzetting van de verschillende werkzaamheden van deze afdeeling en onderafdeelingen. Na de pauze, waarin eenige liederen werden gezongen, droeg zij nog eenige gedichten voor. Er werd gesloten met het zingen van „Vrouwen in een strijdend Volk".* L. H.

Nuttig en Noodig

Ja, nuttig en noodig zijn de voorwerpen, die door de afdeeling Hulp en Bijstand tentoongesteld zijn, zeker.

Donderdag 16 Lentemaand werd deze kleine tentoonstelling in het districtshuis der N.S.V.O. te Amsterdam door kameraadske Wilhelm, hoofd van de afdeeling Hulp en Bijstand, geopend. De kleertjes, enz., hier aanwezig, zijn gemaakt uit goederen van vroegere vereenigingen, die nu nutteloos neerlagen, maar thans door de nijvere handen van N.S.V.O.sters omgetooverd worden tot de mooiste jurkjes, pakjes, overhemdjes, ja wat niet al.

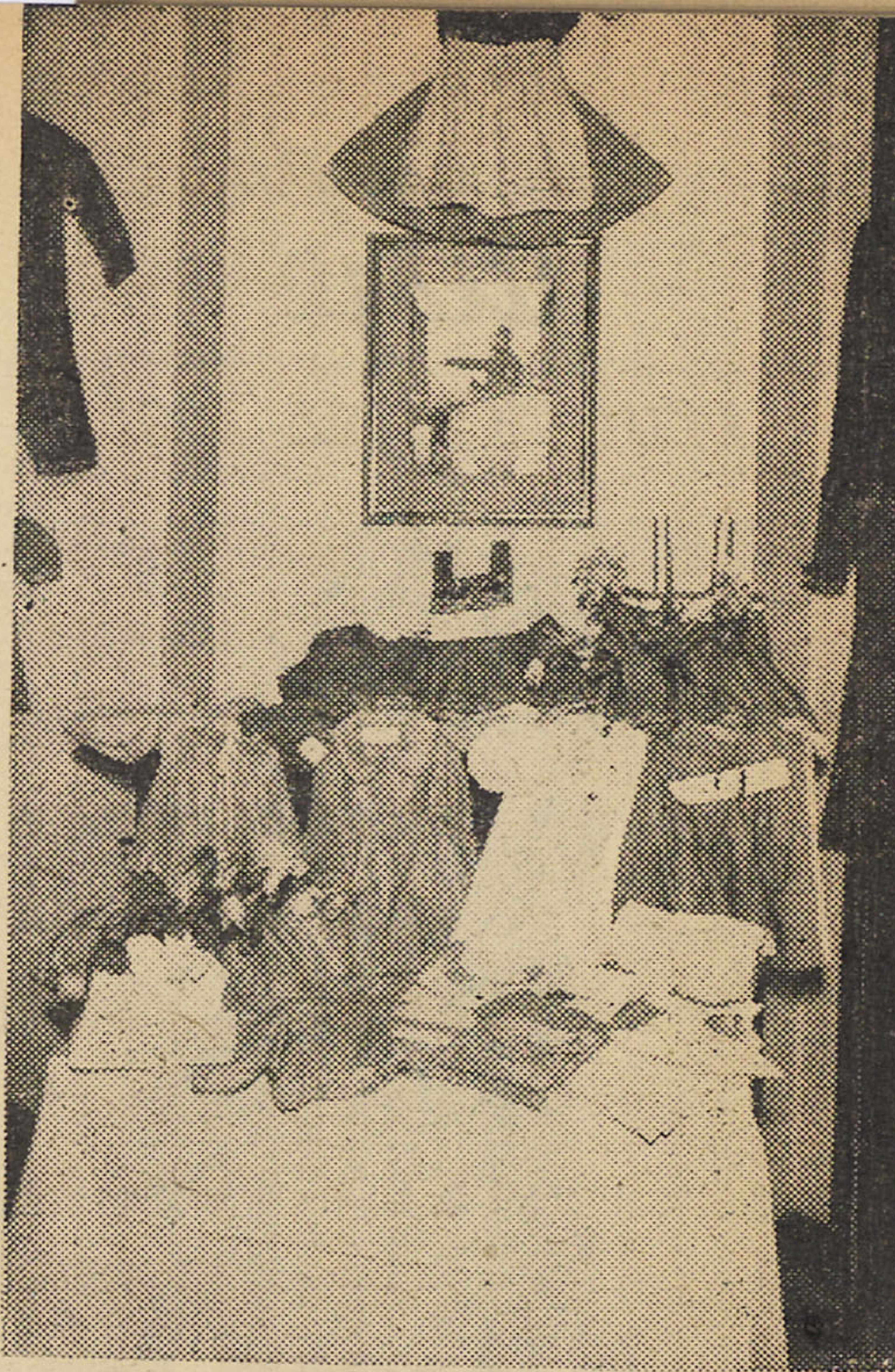
Uit het heele land zijn door verschillende kringen inzendingen gedaan. Voor het mooiste wat gemaakt is, het meest

Foto's G.



practische en het meest vindingrijkste wordt een prijs toegekend.
Nu, vindingrijk is het zeker, om uit kleine overgebleven schuine stukjes een keurig meisjesrokje te tooveren, of een leuke hel gele speelgoed eend.
Uit zijstukken van gewaden, die gebleekt werden, kwam een lakentje en sloopje met Engelsch borduurwerk te voorschijn. Geborduurde schortjes, een leuke bruine overal, manteltjes, wantjes, babyschoentjes. U kunt niet denken wat voor een beeldig jurkje uit een donker grijzen lap gemaakt was met wat smockwerk en een wit kraagje. Het is niet te gelooven wat uit hel gekleurde lappen al niet voor begeerlijke dingen te voorschijn zijn gekomen. Kraagje, mouwkapjes en zakje met runen-teekens bewerkt, zakdoekjes, ja zelfs een dekentje.

Al deze kleertjes worden niet verkocht, maar zooals kamske Wilhelm vertelde, als een moeder haar kinderen opgeeft voor uitzending naar een onzer tehuizen, en zij tot haar verdriet niet voldoende kleertjes heeft, dan wordt uit dezen voorraad voor aanvulling gezorgd. De meeste kringen hebben wat ingezonden, maar zooals men mij zei: „Voordat wij het heele land door zijn geweest, zullen er nog wel veel dingen bijgekomen zijn", want het is de bedoeling met deze tentoonstelling in zakformaat, waarin toch zooveel de moeite van het bekijken waard is, te gaan reizen. Eerst Haarlem, dan Den Haag, vervolgens Rotterdam, Tilburg, Eindhoven, Maastricht, Arnhem, Utrecht, enz.
Als zij bij U in de buurt komen, ga dan eens kijken, niet alleen dat U dan ziet, dat het „breiclubje" geen roddelclubje is, maar zeker doet het één of ander U een goed idee aan de hand, want er zijn snoezige dingen bij. G.

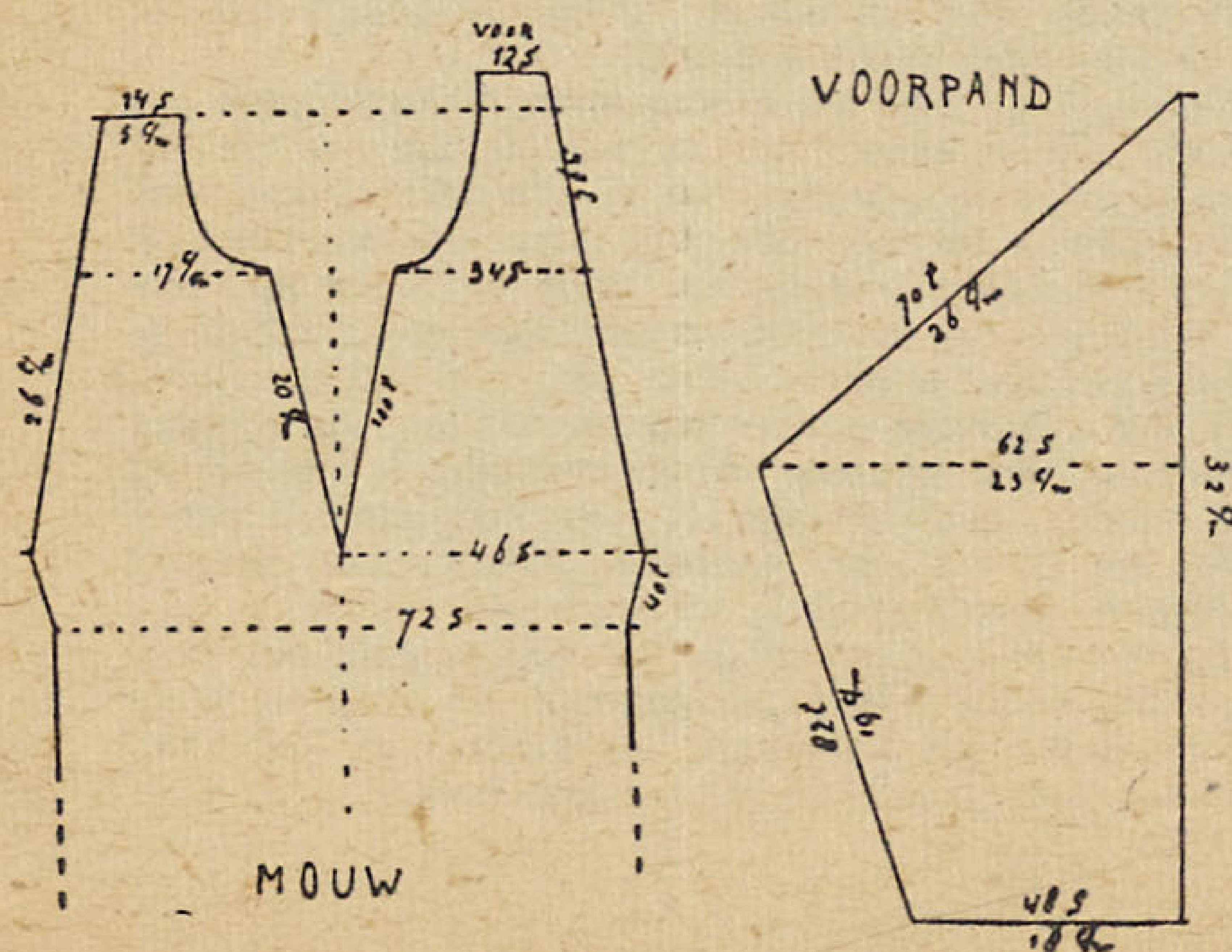


HULP AAN BEGAAFDEN

De leider van het Nederlandsch Arbeidsfront heeft een aantal vrije plaatsen ingesteld, waardoor het voor begaafde jongeren wordt mogelijk gemaakt, hooger onderwijs te genieten, zonder dat zij daarbij afhankelijk zijn van de financieele ondersteuning van hun ouders.
In tegenstelling tot de Rijksvoorschotten behoeven de verstrekte bedragen niet te worden terugbetaald, tenzij de studie door de schuld van den betrokkene niet tot een goed einde wordt gebracht.
Aan de vrije plaatsen zijn toelagen verbonden, die zoo ruim zijn berekend, dat de student zich, zonder in verkwisting te vervallen, kan voorbereiden op zijn taak als leider in het maatschappelijke leven, niet alleen door het verzamelen van kennis, maar ook door het verwerven van een harmonische ontwikkeling naar lichaam en geest. Het is de bedoeling van den leider van het N.A.F., hiermee aan te toonen, dat het vaak geuite bezwaar, dat jongeren, die door middel van een beurs studeeren, niet geschikt zouden zijn voor leidende functies en een soort geestelijk „proletariaat" zouden vormen, op een dwaling berust.
Zij, die in aanmerking willen komen voor een vrije plaats, dienen zich op te geven bij de afdeeling Hulp aan Begaafden van het Nederlandsch Arbeidsfront, P. C. Hooftstraat 178, Amsterdam-Zuid.

Een aardig jasje van restjes wol





Het model van het jasje op bovenstaande afbeelding is buitengewoon geschikt om van heel weinig restjes wol een aardig en bruikbaar kleedingstuk te maken. Ons voorbeeld (voor een bovenwijdte van ± 92 cm) werd vervaardigd van bijna 100 gram donkergrijze zephirwol voor de mouwen (als men meer heeft, kunnen die ook iets langer uitvallen, wat nog warmer is), en verder ongeveer 45 gram diepzwarte bouclé-wol 50 gram helderroode koordwol en een klein restje heel lchtgrijze zephirwol voor het gestreepte gedeelte. Naar gelang van de te vervaardigen grootte zal men hiervoor iets meer of minder wol noodig hebben; ook kan men de kleuren en het streeppatroon anders samenstellen om zoo de nog beschikbare wolrestjes op te gebruiken. De rechte reep om het middel kan ook in de kleur van de mouwen worden gebreid evenals de reepjes voor knoopen en knoopsgaten langs de voorpanden.

Hier volgt de beschrijving van het voorbeeld. Gebruikt werden breipennen No. 3½.

Mouw geheel in gerstekorrel-steek (= 1 r. 1 av., elke t.verspringen). = Opzetten (*rugzijde*) 14 st.,en volgens de teekening in 37 toeren meerderen tot 34 st. (aan één kant iets vlugger meerderen om de halsopening te vormen). Dan regelmatig aan beide kanten meerderen, tot men, na 100 toeren, 46 st. op de pen heeft. Deze op een groote veiligheidsspeld opnemen, en dan eerst het tweede gedeelte, dat 2½ cm langer is, de *voorzijde*, beginnen. Hiervoor 12 st. opzetten, en, na de 2½ cm gebreid te hebben, verder precies als het eerste deeltje doorgaan. Dan de tweemaal 46 st. op één pen nemen en er 2 t. overheen breien om ze te verbinden. Vervolgens per 4 t. aan beide zijden 1 st. minderen tot men nog 72 st. over heeft. Verder zonder minderen doorbreien tot de voor de mouwen beschikbare wol op is (bij het voorbeeld 50 t.). De randen van het split op den schouder worden plat naast elkaar gelegd, en met een gespleten draad wol aan den linkerkant met een overhandschen steek onzichtbaar samengenaaid, zoodat op den rechterkant van dit naadje haast niets te zien is. Het *streeppatroon* van de twee voorpanden en het rugpand is als volgt:

Rood: 4 toeren (of pennen) gerstekorrel.
Lichtgrijs: 1 t. recht, 1 t. av.
Zwart: 1 t. recht, 11 t. gerstekorrel.
Lichtgrijs 1 t. r., 1 t. av.
Rood: 1 t. r., 3 t. gerstekorrel.
Lichtgrijs: 1 t. r., 1 t. av.
Zwart: 1 t. r., 3 t. gerstekorrel.
Lichtgrijs: 1 t. r., 1 t. av.
Rood: 1 t. r., 11 t. gerstekorrel.
Lichtgrijs: 1 t. r., 1 t. av.
Zwart: 1 t. r., 3 t. gerstekorrel.
Lichtgrijs: 1 t. r., 1 t. av.

Opzetten voor een *voorpand* 48 st. Aan één kant per 6 t. 1 st. meerderen tot 82 st. (na de 4 t. zwart). Dan in 70 t. alle steken regelmatig wegminderen; het laatste driehoekje is rood.

Eén voorpand is de helft van het *rugpand*, dat evenzoo wordt gebreid.
Daarna worden de mouwen aan deze drie pandjes vastgenaaid, waarbij de losse draden van de kleurwisselingen meteen worden opgepakt, zoodat deze er niet los bij komen te hangen. Alle steken van de taille op één pen nemen en een 6 à 7 cm. breeden rand aanbreien in ribbels (d.i. heen en terug rechte steken). Bij ons voorbeeld waren dit 30 t. in rood. Vervolgens werden om de randen van de voorpanden met rood 2 t. vasten gehaakt (de eerste t. met den linker-, de tweede met den rechterkant van het breiwerk naar boven), waarbij langs het rechterpand de knoopsgaten werden gevormd door met een paar lossen eenige vasten van de vorige t. over te slaan. Heeft men iets meer wol over, dan kan men beter deze randen aanbreien (in ribbels, ± 2 cm breed); in den rechterrand moeten dan ook weer de knoopsgaten komen. De halsrand wordt op dezelfde wijze omhaakt met 1 t.v. (rood), en met zwart: 1 t.v. en 1 t. van 1 stokje, 1 picot (= 4 l. en 1 v. in de eerste l.), 1 st. in de 3e v. v/d vorige t. Door deze gaatjes loopt een roodzijden koordje, aan welks einden twee dikke zwarte houten kralen zijn vastgeknoopt. Om de mouwen 1 t.v. in rood, en in zwart: 1 v., 1 picot, 1 v. in de 3e v. v/d vorige t. Het jasje wordt met zwarte ronde houten knoopjes gesloten; zoo noodig (wanneer de voorpanden niet geheel sluiten) kan men telkens tusschen twee knoopen nog een heel klein drukknoopje naaien. Het jasje kan op die manier ook als bloesje worden gedragen.

DIKA

RECEPTEN

STAMPPOT VAN RAUWE WINTERWORTELEN EN GROENE ERWTEN.

1½ kg aardappelen — 125 g groene erwten — ¾ kg winterwortelen — 300 g uien — 2 dl taptemelk of taptemelkpoeder — zout, vet of margarine naar smaak.
Wasch de groene erwten goed en zet ze een nacht van te voren in ruim water te weeken. Kook de erwten met een klein stukje vet (waardoor ze vlugger gaar worden) gedurende 20 minuten op het gas voor. Laat ze daarna verder in de hooikist of in couranten gaar worden. Zet nu de goed geboende, gewasschen en in stukken gesneden aardappelen met een bodempje kokend water en wat zout op. Laat ze goed gaar en droog koken. Voeg de taptemelk toe. Laat deze aan de kook komen en stamp dan de aardappelen fijn. Rasp de geboende, gewasschen wortelen en de schoongemaakte uien op een grove rasp; meng ze door de gestampte aardappelen. Roer de gare uitgelekte erwten door den stamppot en laat alles samen goed door en door warm worden. Maak den stamppot op smaak af met wat zout en voeg er op het laatst vet of margarine aan toe. Zet ze eerst 2 uur in de hooikist, kook ze dan even 15 minuten op, voeg zout toe en zet ze weer 2 uur in de hooikist of de kranten.

HAVERMOUTPUDDING MET STROOPSAUS.

1 l taptemelk of 100 g taptemelkpoeder en 9 dl water — 75 g havermout — 25 g custardpoeder of vlapoeder — .
VOOR DE SAUS.
4 dl taptemelk — 30 g bloem — 6 lepels stroop.
Breng de taptemelk roerende aan de kook, strooi de havermout er al roerende in en laat de havermout gedurende 10 minuten goed doorkoken. Men krijgt dan een dikke pap. Meng het custardpoeder aan met wat taptemelk en giet dit papje onder voortdurend roeren bij de pap. Laat de pap even goed doorkoken en giet de massa uit in een met koud water omgespoelden puddingvorm. Stort de pudding na bekoeling op een schotel en presenteer er apart de stroopsaus bij.
STROOPSAUS.
Meng de bloem in een pannetje aan met de taptemelk, breng dit roerende aan de kook. Laat de saus even doorkoken en voeg *van het vuur, stroop naar smaak* toe.
Bij gebruik van taptemelkpoeder brengen we 7 dl dat zijn 7 theekopjes water, aan de kook, meng havermout en taptemelkpoeder door elkaar en maak er met 2 kopjes water een papje van. Giet dit al roerende bij het kokende water en laat de pap 10 minuten doorkoken.

STAMPPOT VAN AARDAPPELEN. ROODE KOOL ENZ.

2 kg aardappelen — ¾ kg roode kool — ½ ui — 1 zure appel (indien mogelijk) of 3 eetlepels azijn — 2 dl taptemelk of taptemelkpoeder — zout — 300 g bloedworst — 20 g vet of margarine.
Zet de geboende, gewasschen en in stukken gesneden aardappelen op met een bodempje kokend water en laat ze op een zacht vuur gaar en droog koken. Giet er de taptemelk bij en laat deze vlug aan de kook komen en stamp dan de aardappelen fijn. Meng er de intusschen fijngeschaafde of grof geraspte roode kool door en de eveneens op de rasp fijn verdeelde ui en appel. Laat het gerecht nog even door en door heet worden en maak het op smaak af met wat zout. Bak de plakken bloedworst in de margarine of het vet in de koekenpan aan weerskanten lichtbruin. Voeg de jus aan den stamppot toe en presenteer de bloedworst er op een apart schaaltje bij.

J. SISSINGH.

HAVERMOUTKOEKJES.

125 g havermout — 100 g suiker — 50 g margarine — 1 dl taptemelk — een theelepeltje bakpoeder.
Smelt de boter, voeg hierbij de havermout, de suiker, de taptemelk en het bakpoeder. Maak hiervan een samenhangend deeg. Leg hiervan platgedrukte balletjes op een met vet besmeerd bakblik en bak ze in een vrij warmen oven in 25 minuten lichtbruin en gaar.

STROOPBALLETJES.

3 lepels suiker — 6 lepels stroop — een paar druppels azijn.
Kook de suiker en de stroop samen zoo lang in, totdat er zich een draadje heeft gevormd. Men laat hiervoor iets van een lepel afdruipen; dan ziet men een heel dun draadje trekken. Voeg er dan een paar druppels azijn aan toe (niet teveel!). Giet de massa nu uit op een met margarine of olie ingevette tafel. Maak nu steeds met behulp van een lepel de massa van de tafel los. Dit houdt men vol totdat men de massa in de van te voren ingevette handen kan vasthouden. Nu gaat men steeds de massa uit elkaar trekken, totdat de massa geheel taai is en goudgeel van kleur. Men trekt er nu een lang dun lint van en knipt met een schaar het lint in gelijke stukjes. Het trekken en het knippen moet ontzettend vlug gebeuren, daar anders de massa te hard wordt en er dan niets meer mee te beginnen valt. Mocht de massa toch te hard zijn geworden, dan kan men alles weer opsmelten en van voren af aan beginnen.

J. SISSINGH

EEN EXTRAATJE OP DE PAASCHTAFEL

Hieronder volgen eenige recepten en wenken voor lekkernijen voor de komende feestdagen.

I. KAASSOEP (4 personen).

1¼ l. water, 2 uien, een klontje vet of margarine, 2 aardappelen, 2 afgestreken lepels bloem, zout, laurierblad, 4 afgestreken eetlepels geraspte kaas, 4 dunne sneetjes bruin brood, peterselie.
Fruit de fijngesnipperde uien in weinig vet of margarine lichtbruin, strooi er de bloem overheen en giet al roerende het kokende water erbij. Voeg het laurierblad toe en de rauwe aardappelen, geschild en geraspt.
Laat de soep ongeveer 15 minuten doorkoken. Verwijder dan het laurierblad. Rooster de sneetjes brood aan beide zijden bruin. Snijd ze in blokjes, Roer van het vuur af de geraspte kaas en de broodstukjes door de soep en dien deze direct op.

II. GEVULD GEHAKT.

200 g gehakt wordt op de gewone manier aangemaakt met geweekt oud brood of geweekte havermout of eenige gekookte, fijngewreven aardappelen en kruiden naar smaak, waarbij we ook fijngehakte peterselie voegen.
We leggen nu de helft van het aangemaakte gehakt op een bord of plankje en spreiden dit uit. We leggen er nu achter elkaar 2 hardgekookte eieren (voor onze lezeressen ten plattelande) of 2 groote zure augurken op en leggen de andere helft van het gehakt er overheen. Met vochtige hand vormen we er nu een ovalen bal van. zoodat de eieren of de augurken rondom in het vleesch komen te zitten. Dan strooien we een weinig paneermeel over den bal heen en braden deze gedurende 20 à 25 minuten in wat vet of margarine bruin.
We nemen het vleesch uit de pan en laten het bekoeen. Daarna met een scherp mes in dunne plakken nijden.

III. HAVERMOUTPUDDING MET FRAMBOZENVLA (4 à 5 personen).

I. 150 g havermout, ¾ l. water, 100 g suiker, 1 kopje taptemelk, 1 lepel suiker.
II. ½ l. taptemelk, ½ pakje puddingpoeder (frambozensmaak), 1 lepel suiker.
Kook de havermout gaar in het water met een snippertje zout. Brandt in een koekepannetje of braadpannetje de 100 g suiker (d.z. 4 flinke eetlepels) bruin, giet voorzichtig van het vuur af de taptemelk erbij en los de caramel erin op. Roer de caramel met nog een lepel suiker door de havermoutmassa heen. Doe de pudding over in met water omgespoelde eierdopjes of puddingvorm.
Kook van de onder II genoemde bestanddeelen een gladde vla. Laat deze bekoelen, maar zorg dat er geen vel op komt, dus af en toe omroeren. Stort de havermoutcaramelpuddinkjes op evenveel schaaltjes als er tafelgenooten zijn. Giet de rose vla er omheen. Men kan ook alle puddinkjes op een groote platte schaal plaatsen en de saus er omheen gieten.

IV. GEKRUIDE AARDAPPELEN.

(Aanvulling bij de boterham).
1 kg aardappelen, 1 lepel vet of margarine, een bosje peterselie, een uitje, 1 lepel azijn.
Schil de aardappelen dun, snijdt ze in dobbelsteentjes. Wasch ze. Smelt in een braad- of stoofpan vet of margarine, voeg de fijngesneden ui en peterselie erbij. Bestrooi de aardappelstukjes met zout. Doe de aardappelen in de pan en schudt alles goed door elkaar. Sluit de pan en laat den inhoud op een zacht vuur in 30 à 35 minuten gaarsmoren. Schudt na 15 minuten de aardappelen eens om. Voeg na ½ uur de azijn toe en laat de aardappelen nog even smoren. Geef bij dit pikante aardappelgerecht een slaatje van rauwe fijnverdeelde groenten.

V. PAASCHTAART.

280 g zelfrijzend bakmeel (= 4 rantsoenen), 4 middelgroote gekookte aardappelen, 4 flinke eetlepels suiker, ongeveer 4 eetlepels taptemelk, 4 lepels jam, een mespunt zout, 1 fleschje sinaasappelaroma.
Zeef het bakmeel. Rasp de gekookte aardappelen op de rauwkost, rasp fijn of druk ze door een zeef of vergiet. Meng meel, aardappelen, zout en aroma met de taptemelk door elkaar tot een stevig deeg. Vet een ondiepen taartvorm in met margarine of boter. Druk ongeveer ¾ van het deeg in den vorm uit. Vorm van het overige deeg smalle rolletjes. Leg hiervan een rand op het deeg in den vorm, zoodat een nestje ontstaat. Bak de taart in een middelmatig warmen vorm gaar en bruin (ongeveer ¾ uur).
Neem de taart uit den vorm. Verdeel de jam bovenop het deeg en leg er eenige Paascheitjes in. Deze kan men zelf maken en vormen van het deeg van croquantballetjes.

J. C. K

Verantwoordelijk redactrice: C. F. Galjaard-Meck Amsterdam - Uitgave N.S.V.O. Amsterdam - Druk van N.V. Drukkerij v.h. L. E. Bosch en Zoon, Utrecht - Verschijnt tweemaal per maand. Geen verkoop van losse nos.
P.V. 2109/1 K 2350